TRAMONTINA

by Breville

CENTROS DE DISTRIBUIÇÃO

Sul - Fone: (54) 3461.7700
Sudeste - Fone: (11) 4197.1266
Planalto - Fone: (62) 3272.2100
Nordeste - Fone: (71) 3215.8266
Norte - Fone: (91) 4009.7700

ESCRITÓRIOS REGIONAIS DE VENDAS

Porto Alegre - Fone: (51) 2101.5000
Curitiba - Fone: (41) 2111.9110
Belo Horizonte - Fone: (31) 3223.4026
Rio de Janeiro - Fone: (21) 2224.5004
Recife - Fone: (81) 3128.5500

Devido às melhorias realizadas, os produtos ilustrados neste manual podem ter pequenas variações em relação ao produto real.

Troque as peças de reposição somente em Assistência Técnica autorizada pela Tramontina. Consulte a lista através do site: www.tramontina.com.br/assistencia-tecnica

A Tramontina oferece 1 ano de garantia para defeito de fabricação. A garantia será válida mediante a apresentação da nota fiscal.

Este produto atende as especificações da Portaria INMETRO nº 371.

TRAMONTINA FARROUPILHA S.A.
Rod. RS 122, km 61 - 95180-000
Farroupilha - RS - Brasil
CNPJ 87.834.883/0001-13
Indústria Brasileira
www.tramontina.com

69006/011 - 012

SAT SERVIÇO DE ATENDIMENTO TRAMONTINA
14 CAIXA POSTAL
CEP. 95185-000
C. Barbosa - RS - Brasil
sat@tramontina.net



BBL800 BALBRZ/1 -2

# TRAMONTINA

by Breville®

*Liquidificador Gourmet Pro*

Manual de instruções

# CONTEÚDO

Na Tramontina, nós nos preocupamos muito com a segurança. Criamos e fabricamos produtos para os consumidores, considerando, em primeiro lugar, a segurança para você, nosso prezado cliente. Além disso, pedimos que você tenha um certo grau de cuidado ao usar qualquer aparelho elétrico e tome as precauções abaixo.

# MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES

## ANTES DE USAR SEU PRODUTO, LEIA TODAS AS INSTRUÇÕES E GUARDE-AS PARA CONSULTAS FUTURAS

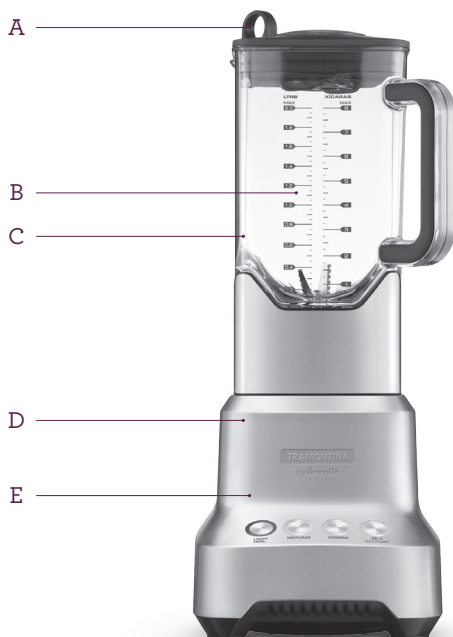
- Antes de utilizar o Liquidificador Gourmet Pro pela primeira vez, remova todos os materiais de embalagem e etiquetas promocionais.
- Para eliminar o risco de engasgos para crianças pequenas, remova e descarte com segurança a cobertura protetora encaixada no plugue de eletricidade do aparelho.
- Não posicione o Liquidificador Gourmet Pro à beira da bancada ou da mesa durante a utilização. Assegure-se de que a superfície está nivelada, limpa e livre de água, farinha e outras substâncias. As vibrações durante o funcionamento podem fazer com que o aparelho se mova.
- Não posicione o Liquidificador Gourmet Pro sobre ou perto de queimadores a gás ou elétricos quentes, nem em locais em que possa entrar em contato com o forno aquecido.
- Não utilize o Liquidificador Gourmet Pro sobre superfícies de metal irregulares como, por exemplo, a cuba da pia.
- Antes do uso, certifique-se sempre de que o Liquidificador Gourmet Pro está corretamente montado. Consulte "Montagem do seu produto".
- Use apenas o copo e a tampa do liquidificador fornecidos com o Liquidificador Gourmet Pro.
- Antes do uso, assegure-se sempre de que a tampa do liquidificador está firmemente encaixada no copo.
- Não deixe o Liquidificador Gourmet Pro sem acompanhamento durante o uso.
- Assegure-se sempre de que o Liquidificador Gourmet Pro está desligado pressionando o botão LIGAR/DESL no painel de controle. Retire o plugue da tomada. Antes de mover, desmontar, limpar e guardar o aparelho, ou quando o liquidificador não estiver em uso, assegure-se de que o motor e as lâminas tenham parado completamente.
- Se os alimentos se acumularem ao redor da lâmina de processamento, desligue o Liquidificador Gourmet Pro, pressionando o botão LIGAR/DESL no painel de controle. Em seguida, retire o plugue da tomada. Assegure-se de que o motor e as lâminas estão parados antes de remover o copo da base do motor. Use uma espátula para remover ou misturar os alimentos e continue. Não use os dedos, pois as lâminas são afiadas.

## A TRAMONTINA RECOMENDA SEGURANÇA EM PRIMEIRO LUGAR

- Mantenha as mãos, os dedos, os cabelos e as roupas, assim como espátulas e outros utensílios, longe do copo do liquidificador durante o uso. Nunca ponha os dedos, as mãos ou utensílios dentro do copo do liquidificador sem desconectar o aparelho da tomada.
- Na hipótese improvável de carga excessiva, o liquidificador está equipado com um dispositivo de proteção eletrônica, que desligará a unidade em segurança. Se isso acontecer, tire o liquidificador da tomada e deixe-o descansar por 30 minutos.
- Tenha cuidado ao manusear o conjunto de lâminas de processamento, pois elas são muito afiadas. Tenha cuidado ao esvaziar e limpar o copo do liquidificador. O manuseio incorreto das lâminas pode causar ferimentos.
- Não remova o copo do liquidificador da base do motor durante o funcionamento.
- Não use o Liquidificador Gourmet Pro para nada além da preparação de alimentos ou bebidas.
- Não use o Liquidificador Gourmet Pro sem alimentos ou líquidos dentro do copo do liquidificador.
- Não bata líquidos quentes ou ferventes. Deixe-os esfriar antes de colocá-los no copo do liquidificador.
- Não exponha o copo do liquidificador a temperaturas altas ou baixas extremas, colocando, por exemplo, o copo frio em água quente ou vice-versa.
- Antes de cada uso, sempre inspecione visualmente o conjunto de lâminas. Se as lâminas estiverem dobradas ou danificadas, ou se for notada uma descoloração dos plásticos, entre em contanto com a Rede de Assistência Técnica autorizada da Tramontina.
- Mantenha o aparelho limpo. Consulte "Cuidados e limpeza".
- O motor é protegido contra queimas por um interruptor de segurança automático operado por temperatura. Se o liquidificador for submetido a sobrecarga ou funcionar de modo contínuo por tempo demais, o motor pode sofrer um superaquecimento. Se isso acontecer, os botões começarão a piscar e o interruptor de segurança impedirá que o liquidificador funcione. Para usar novamente o liquidificador, é preciso desconectar o fio da tomada e deixá-lo esfriar por cerca de 30 minutos. Quando o motor tiver esfriado completamente, ele estará pronto para ser usado de novo.

# GUARDE ESTAS INSTRUÇÕES

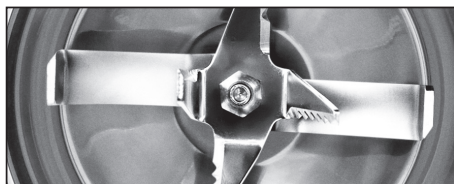
## MEDIDAS DE SEGURANÇA IMPORTANTES PARA TODOS OS APARELHOS ELÉTRICOS

- Desenrole totalmente o fio de eletricidade antes do uso.
- Não deixe o fio pendurado em bordas de bancadas ou mesas, nem que ele entre em contato com superfícies quentes ou forme nós.
- Para evitar choques elétricos, não mergulhe o fio, o plugue de alimentação ou o aparelho em água ou em qualquer outro líquido.
- O aparelho não se destina ao uso por pessoas (incluindo crianças) com capacidade física, sensorial ou mental reduzidas ou sem experiência e conhecimento, a menos que elas sejam supervisionadas ou recebam instruções sobre o uso do aparelho de uma pessoa responsável por sua segurança.
- Supervisione as crianças para garantir que elas não brinquem com o aparelho.
- Recomenda-se a inspeção regular do aparelho. Para evitar qualquer perigo, não use o aparelho se o cabo, o plugue ou o próprio aparelho apresentarem qualquer tipo de dano.
- Qualquer operação de manutenção que não seja a limpeza deve ser realizada pela Rede de Assistência Técnica autorizada da Tramontina.
- Este aparelho se destina apenas ao uso doméstico. Não utilize este eletrodoméstico para nada além do seu uso previsto. Não o utilize em veículos ou barcos em movimento. Não o utilize ao ar livre. O uso incorreto pode causar ferimentos.
- Recomenda-se a instalação de um dispositivo de corrente residual (interruptor de segurança) para fornecer proteção adicional de segurança no uso de aparelhos elétricos. Aconselha-se a instalação de um interruptor de segurança com uma corrente operacional residual nominal não superior a 30 mA no circuito elétrico que fornece energia ao eletrodoméstico. Consulte o seu eletricista para obter aconselhamento profissional.
- Se o cordão de alimentação está danificado, ele deve ser substituído pelo fabricante ou pelo agente autorizado ou pessoa qualificada, a fim de evitar riscos.

A. **Remoção fácil com apenas um dedo**
Tampa para facilitar o manuseio.

B. **Copo de 2 litros**
O copo de copoliéster é especialmente resistente e leve ao mesmo tempo.

C. **Pode ser utilizado em lava-louça**
A lâmina em uma peça única foi ergonomicamente projetada para facilitar a limpeza. Tanto o copo quanto a lâmina podem ser utilizados em lava-louça.

D. **Materiais de alta qualidade**
Fabricação em aço inox e metal fundido para assegurar a durabilidade.

E. **Engenharia inteligente**
O motor potente de 900 watts e as lâminas altamente eficientes garantem um funcionamento silencioso.

**Lâminas em aço inox cirúrgico**

As lâminas são feitas com aço inox cirúrgico para garantir que permaneçam afiadas por mais tempo. As lâminas centrais são serrilhadas para oferecer um desempenho de corte adicional.

**Remoção das lâminas**

O sistema de remoção das lâminas em uma peça única foi ergonomicamente projetado para facilitar a limpeza.

## ANTES DO PRIMEIRO USO

Antes de usar o seu produto pela primeira vez, remova todos os materiais de embalagem e etiquetas promocionais. Assegure-se de que o aparelho está desconectado da tomada.

Lave a tampa, a tampinha interna, o copo e o conjunto de lâminas (consulte "Desmontagem do seu produto") com água morna, sabão e um pano macio. Enxágue e seque por completo. A base do motor pode ser limpa com um pano úmido. Seque por completo.

A tampa, a tampinha interna, o conjunto de lâminas e o anel em silicone podem ser lavados na prateleira superior da lava-louça, somente em lavagem-padrão. O copo do liquidificador pode ser posicionado na prateleira inferior.

**OBSERVAÇÃO**

**Certifique-se de que o anel de vedação em silicone está cuidadosamente posicionado ao redor de todo o conjunto de lâminas ao inserilo no copo, pois isso irá prevenir vazamentos.**

1. Para montar o copo do liquidificador, posicione o anel de vedação em silicone sobre o conjunto de lâminas.

2. Vire o copo do liquidificador e insira o conjunto de lâminas na sua base.

3. Gire o sistema de remoção das lâminas no sentido anti-horário até que elas estejam firmemente rosqueadas na posição correta.

4. Coloque a base do motor em uma superfície plana e seca, como uma bancada. Assegure-se de que a base do motor está desligada da tomada. Posicione o copo do liquidificador no sentido vertical e insira-o na base do motor. A alça do copo pode ser posicionada para a esquerda ou para a direita do aparelho.
5. Conecte o fio de eletricidade em uma tomada e ligue.

## UTILIZAÇÃO DO SEU PRODUTO

1. Para ligar o liquidificador, pressione o botão LIGAR/DESL, no lado esquerdo do painel de controle. O botão LIGAR/ DESL se acenderá e piscará, indicando que o liquidificador está ligado. Quando o copo for posicionado na base, todas as luzes se acenderão, indicando que o liquidificador está pronto para o uso.

### OBSERVAÇÃO

**Ao usar o seu liquidificador pela primeira vez, você poderá notar um cheiro diferente, vindo do motor. Isso é normal, e esse cheiro vai desaparecer com o uso.**

2. Coloque os alimentos ou os líquidos no copo do liquidificador, certificando-se de não ultrapassar a marca de MÁX.
3. Ponha a tampa firmemente na sua posição sobre o copo. Se ainda não estiver colocada, insira a tampinha interna transparente na tampa do liquidificador e gire no sentido horário ou anti-horário para encaixá-la.

### OBSERVAÇÃO

**Se o copo do liquidificador estiver cheio ou próximo da linha de MÁX, ponha uma mão sobre a tampa do liquidificador, para evitar o deslocamento da tampa durante o funcionamento. Não bata ingredientes quentes; deixe-os esfriar antes de colocá-los no copo do liquidificador.**

4. O liquidificador tem uma tampa para facilitar o manuseio. Isso permite que ela se encaixe firmemente no copo do liquidificador, evitando que se desloque durante o funcionamento. O design do anel puxador permite que o usuário remova facilmente a tampa, com uma simples ação de alavanca.
5. Selecione a função necessária (BATER, VITAMINA ou GELO/PULSAR AUTO), pressionando o botão de função correspondente. O liquidificador começará a funcionar, e somente o botão da função selecionada se iluminará. O botão LIGAR/DESL continuará a piscar. A velocidade pode ser alterada a qualquer momento durante o processamento. Cada vez que uma nova função for selecionada, o seu botão se iluminará e a luz do botão da função precedente se apagará.
6. Para picar gelo ou ingredientes que exigem impulsos breves de energia, selecione o botão GELO/ PULSAR AUTO. O liquidificador começará a funcionar e o botão GELO/PULSAR AUTO se iluminará. O botão LIGA/ DESL continuará a piscar. As funções pré-programadas foram projetadas para operar por um intervalo específico. Para usar essas funções, basta pressionar o botão da função desejada apenas uma vez e soltá-lo, a função pré-programada terá início automaticamente.

### OBSERVAÇÃO

Acione o liquidificador somente pelo tempo necessário. Para evitar um processamento excessivo, o liquidificador interromperá automaticamente o processamento após 120 segundos (2 minutos) na função BATER e 60 segundos (1 minuto) nas funções VITAMINA e GELO/PULSAR AUTO.

| FUNÇÃO | TEMPO PROGRAMADO |
|---|---|
| BATER | 120 segundos (2 minutos) |
| VITAMINA | 60 segundos (1 minuto) |
| GELO/ PULSAR AUTO | 60 segundos (1 minuto) |

### OBSERVAÇÃO

A função VITAMINA usa uma técnica de processamento exclusiva que bate os ingredientes mais densos em uma função mais lenta e, então, aumenta a velocidade à medida que os ingredientes engrossam. Isso pode acontecer várias vezes durante o preparo das vitaminas.

7. Para parar de bater a qualquer momento, pressione o botão da velocidade selecionada. Ou então, pressione o botão LIGAR/DESL.
8. Quando terminar de usar, assegure-se sempre de que o liquidificador está desligado, pressionando o botão LIGAR/ DESL no painel de controle. Retire o plugue da tomada. Certifique-se de que o motor e as lâminas pararam completamente, antes de movimentar, desmontar, limpar e guardar o aparelho, ou quando o liquidificador não estiver em uso.

### OBSERVAÇÃO

Durante o processamento, os ingredientes podem grudar nas laterais do copo do liquidificador. Para empurrar os alimentos de volta para as lâminas, pressione o botão LIGAR/DESL no painel de controle e desconecte o plugue da tomada. Retire a tampa e use uma espátula de plástico para raspar as laterais do copo. Reponha a tampa antes de recomeçar a bater.

### OBSERVAÇÃO

Se as lâminas ficarem presas, o liquidificador se desligará automaticamente. Para reiniciar o procedimento, desligue o liquidificador da tomada, desobstrua as lâminas com uma espátula e ligue novamente. O liquidificador reiniciará suas funções.

### OBSERVAÇÃO

Se, durante o uso, você verificar a presença de umidade ou líquidos sobre a base do motor, pressione o botão LIGAR/DESL no painel de controle e retire o plugue da tomada. Remova o copo do liquidificador. Enxugue a base do motor imediatamente com um pano seco ou papel toalha para absorver o líquido. Verifique se o copo do liquidificador está montado corretamente.

## DESMONTAGEM DO SEU PRODUTO

1. Assegure-se sempre de que o liquidificador está desligado, pressionando o botão LIGAR/DESL no painel de controle. Em seguida, retire o plugue da tomada.
2. Remova o copo da base do motor, segurando a alça firmemente e erguendo o copo em sentido vertical.
3. Remova o conjunto de lâminas, virando o copo do liquidificador e girando o sistema de remoção das lâminas no sentido horário e, em seguida, erguendo-o para retirá-lo da base do liquidificador.

4. Remova o anel em silicone do conjunto de lâminas.

## LIMPEZA DA BASE DO MOTOR

1. Limpe a base do motor com um pano macio úmido, depois seque-a completamente.
2. Limpe qualquer ponto do fio que esteja sujo de alimentos.

**OBSERVAÇÃO**

**Não use esponjas nem produtos de limpeza abrasivos ao limpar as peças ou a base do motor, pois eles podem riscar a superfície.**

**OBSERVAÇÃO**

**A tampa, a tampinha interna, o conjunto de lâminas e o anel em silicone podem ser lavados na prateleira superior da lava-louça, somente com lavagem padrão. O copo do liquidificador pode ser posicionado na prateleira inferior.**

## LIMPEZA DO COPO, DA TAMPA, DA TAMPA INTERNA E DO CONJUNTO DE LÂMINAS DO LIQUIDIFICADOR

1. Lave todas as peças com água morna, sabão e um pano macio. Use uma escova de lavar garrafas para remover os resíduos mais resistentes. Enxágue e seque por completo.

## REMOÇÃO DE MANCHAS E ODORES FORTES OU RESISTENTES.

Alimentos com cheiro forte, como alho, peixes e alguns vegetais como cenouras, podem deixar odores ou manchas no copo e na tampa do liquidificador.
Para removê-los, deixe o copo e a tampa do liquidificador de molho por 5 minutos em água morna e sabão. Em seguida, lave com um detergente suave e água morna, enxágue bem e seque completamente.

## ARMAZENAGEM

Guarde o seu liquidificador na posição vertical com o copo, a tampa e a tampinha interna montados e inseridos na base do motor ou ao seu lado. Não ponha outros objetos sobre o aparelho.

**OBSERVAÇÃO**

**As lâminas de processamento são extremamente afiadas. Evite seu contato com os dedos e as mãos. Tenha cuidado ao manuseá-las e armazená-las.**

## DICAS

| ALIMENTO | PREPARAÇÃO E USO | QUANTIDADE | FUNÇÃO | TEMPO |
|---|---|---|---|---|
| Carnes magras/ Aves | Retire as gorduras e os nervos em excesso e corte em cubos de 2 cm. Uso: carne moída. | 250g | Bater ou Gelo/ Pulsar Auto | 10-20 seg |
| Peixe/Frutos do mar | Remova a pele e os ossos e corte em cubos de 2 cm. | 300g | Bater ou Gelo/ Pulsar Auto | 10-15 seg |
| Verduras e legumes crus | Descasque e corte em cubos de 1,5 a 2 cm.<br>Uso: recheios, purês, sopas. | 200g | Gelo/Pulsar Auto | 10-30 seg |
| Nozes | Remova a casca<br>Uso: bolos, coberturas, doces. | 200g | Gelo/Pulsar Auto | 10-30 seg |
| Migalhas de pão e de biscoito | Corte o pão em pedaços de 2 cm, quebre os biscoitos.<br>Uso: Massa de cheesecake. | 100g | Gelo/Pulsar Auto | 10-30 seg |
| Maionese | Misture as gemas de ovo com vinagre. Acrescente o óleo.<br>Uso: molhos. | 125g | Bater | 10-15 seg<br>e então<br>30-60 seg |
| Chantili | Adicione açúcar ou baunilha, se desejar. Uso: coberturas. | 300ml | Bater ou Gelo/ Pulsar Auto | 10-15 seg |
| Ervas/temperos | Inteiras ou cortadas na metade. Uso: massas, caldas. | 1 xícara | Bater ou Gelo/ Pulsar Auto | 20-30 seg |
| Vitaminas | Leite, frutas frescas inteiras, iogurte, sorvete.<br>Uso: milk-shakes, frapês. | Máx 800 ml | Vitamina | 60 seg |
| Frutas frescas | Frutas silvestres inteiras ou picadas. Uso: caldas para sobremesas. | 250g | Bater | 20-30 seg |
| Frutas secas | Frutas secas picadas.<br>Uso: frutas moídas. | 300g | Gelo/Pulsar Auto | 20-30 seg |
| Gelo | Triturar<br>Uso: batidas, coquetéis. | 250g | Gelo/Pulsar Auto | 10-20 seg |
| Mistura de cenoura | Cenoura fatiada em até 15 mm | 600g + água | Gelo/Pulsar Auto | 60 seg |

### OBSERVAÇÃO

Esta tabela de processamento deve ser usada apenas como orientação.

## O QUE FAZER

- Use a função BATER para preparar bebidas e coquetéis, emulsões como maioneses e marinadas, alimentos que precisam ser batidos até tornarem-se uniformes, como massas, e também para bater sopas e aerar líquidos.
- Use uma combinação das funções BATER e GELO/PULSAR AUTO, conforme as necessidades dos alimentos que estão sendo processados.
- Use a função VITAMINA para bater frutas, sorvetes e iogurtes e para fazer vitaminas, smoothies e milk-shakes mais cremosos.
- Use a função GELO/PULSAR AUTO para alimentos que só precisam de impulsos curtos de energia, como nozes picadas ou gelo triturado.
- Use a função GELO/PULSAR AUTO com impulsos breves de energia para bater bebidas que contenham cubos de gelo ou frutas congeladas.
- Certifique-se de que todos os alimentos estão cortados em cubos (de cerca de 2 cm) quando for necessário atingir resultados homogêneos.
- Ponha, no máximo, 2 xícaras de ingredientes mornos no liquidificador antes de começar a bater. Depois que o processamento tiver começado e as lâminas estiverem girando, você pode acrescentar devagar mais 1,5 xícara de ingredientes pela abertura da tampa, se quiser.
- Misturas mais espessas batem com mais eficiência se ocuparem 1/4 a 1/2 do liquidificador.
- Ao usar vários ingredientes, ponha os líquidos no copo antes dos sólidos, a menos que seja especificado o contrário na receita. Ao bater misturas espessas ou secas, pode ser necessário parar o liquidificador e raspar as laterais do copo com uma espátula de plástico ou de borracha uma ou duas vezes durante o processamento.

## O QUE NÃO FAZER

- Não use utensílios de metal, pois eles podem danificar as lâminas ou o copo do liquidificador.
- Não bata misturas pesadas por mais de 10 segundos. Em tarefas normais de processamento, por exemplo, maionese, molhos etc., não bata por mais de 2 minutos de uma só vez sem desligar o liquidificador e misturar os ingredientes, para então continuar a bater.
- Não use o liquidificador sem a tampa do copo encaixada na posição. Para acrescentar ingredientes adicionais enquanto bate os alimentos, remova a tampinha interna e adicione os ingredientes pela abertura na tampa.
- Não ponha nenhum objeto além de alimentos ou líquidos dentro do liquidificador enquanto o motor estiver funcionando.
- Não use o copo do liquidificador para armazenar alimentos.
- O liquidificador não sova massas nem amassa batatas.
- Não remova o copo enquanto o liquidificador estiver em funcionamento. Certifique-se sempre de que o liquidificador está desligado, pressionando o botão LIGAR/DESL, e retire o plugue da tomada.
- Não sobrecarregue o liquidificador com uma quantidade de ingredientes maior do que a especificada, pois isso pode fazer com que o motor trave. Desligue o liquidificador pressionando o botão LIGAR/DESL no painel de controle, desligue a energia na tomada e desconecte o fio da eletricidade. Remova uma parte da mistura do copo do liquidificador antes de continuar.
- Não ponha ingredientes quentes ou ferventes no liquidificador; deixe-os esfriar antes de colocá-los no copo do liquidificador.
- Não coloque o liquidificador perto das bordas da bancada ou da mesa durante a utilização. Assegure-se de que a superfície está nivelada, limpa e livre de água, farinha e outras substâncias. As vibrações durante o funcionamento podem fazer com que o aparelho se mova.

## RESOLUÇÃO DE PROBLEMAS

| POSSÍVEL PROBLEMA | SOLUÇÃO FÁCIL |
|---|---|
| **O motor não liga ou as lâminas não giram.** | • Verifique se o copo do liquidificador está firmemente encaixado na posição certa.<br>• Verifique se o conjunto de lâminas está corretamente acoplado na base do copo do liquidificador.<br>• Verifique se o botão LIGAR/DESL e a função ou configuração de velocidade selecionada estão iluminados.<br>• Verifique se o plugue de eletricidade está corretamente encaixado na tomada e ligado. |
| **Os alimentos são picados de modo irregular** | • Uma quantidade excessiva de alimentos está sendo batida de uma só vez, ou os pedaços são grandes demais.<br>• Tente cortar os alimentos em pedaços menores, de tamanhos regulares, e processá-los numa quantidade menor de cada vez.<br>• Para obter os melhores resultados, os alimentos devem ser cortados em pedaços de não mais de 2cm. |
| **Os alimentos são triturados pequenos** | • Os alimentos foram processados em excesso. Tente usar a função GELO/PULSAR AUTO ou processar por menos tempo. |
| **Os alimentos grudam nas lâminas e no copo** | • A mistura pode estar espessa demais. Tente adicionar mais líquidos à mistura e/ou use outra função. |
| **Sobrecarga do liquidificador** | • O motor é protegido contra queimas por um interruptor de segurança automático, acionado por temperatura.<br>• Se o liquidificador for sobrecarregado ou operado de modo contínuo por tempo demais, o motor pode sofrer superaquecimento. Se isso acontecer, os botões vão começar a piscar e o interruptor de segurança impedirá que o liquidificador funcione. Para usar novamente o liquidificador, é necessário desconectar o plugue da tomada e deixá-lo esfriar por cerca de 30 minutos. Quando o motor tiver esfriado completamente, ele estará pronto para ser usado de novo. |